VINS

Wines

VINS BLANCS / WHITE WINES

	Btlle	Verre 15cl
2023 Jurançon Sec - Domaine de Bellegarde - Pierre Blanche	95€	22€
2023 Sancerre - Domaine Vacheron	105€	25€
2022 Rhône - Châteauneuf du Pape-La Durbane-Cuvée la Bertaude	135€	27€
2021 Bourgogne - Pernand Vergelesses-Aurelie Berthod-Cuvée Leambre	175€	38€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

2024 Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans	80€	18€
2023 Côtes de Provence - Château d'Esclans - Château d'Esclans	98€	24€

VINS ROUGES / RED WINES

2019 Lirac - Clos des Serenes	85€	24€
2021 Sancerre - Alphonse Mellot - La Petite Moussiere	135€	27€
2019 Bordeaux - Margaux - Confidences de Prieuré Lichine	135€	30€
2022 Côte de Nuit - Village - Vieilles Vignes - Albert Ponnelle	155€	35€

VINS MOELLEUX / SWEET WINES

Umeshu	115€	22€

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

	Bttle	Verre 15cl
BRUT		
Veuve Clicquot Ponsardin	140€	29€
Bollinger la Grande Année 2015	390€	65€
Krug Grande Cuvée	750€	59€
Bollinger Spécial Cuvée	165€	

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Ruinart	290€	49€
Salon 1997	1900€	

CHAMPAGNES ROSÉS

BRUT		
Bollinger Rosé	230€	39€
Veuve Clicquot Rosé	165€	
Billecart Salmon Rosé	250€	

COCKTAILS

PALOMA - 32€

Tequila Patron Silver, jus de citron vert, soda pamplemousse.

Patrón Silver Tequila, lime juice, grapefruit soda.

IENA LEMONADE - 32€

Cognac, triple sec, citron jaune, limonade.

Cognac, triple sec, lemon, lemonade.

FRENCH MARTINI - 35€

Vodka, ananas, mûre.

Vodka, pineapple, blackberry.

ST. GERMAIN SPRITZ - 35€

Liqueur Saint-Germain, eau pétillante, citron, champagne.

St-Germain liqueur, sparkling water, lemon, champagne.

BIÈRES / BEERS - 16€

Deck & Donohue Pilsner

Deck & Donohue Aube Blanche

Deck & Donohue Indigo IPA

Corona

Tsingtao

Corona Cero *(Sans alcool/Non alcoholic)*

SANS ALCOOL

Soft drinks

EAUX ET SODAS / WATERS & SODAS

Chateldon (75cl) - 14€

Evian, Badoit (33cl) - 9€

Evian, Badoit (75cl) - 12€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) - 12€

Orangina, Sprite (25cl) - 12€

Tonic water, Ginger beer, Ginger Ale (25cl) - 12€

COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS - 24€

ROAD TO SHANGRI-LA

Mélange de thé maison Shangri-La, mandarine, cardamome verte, citron noir, camomille.

Shangri-La homemade blended tea, tangerine, green cardamom, black lemon, chamomile.

GOLDEN HOUR

Sumac, verjus, fleur de sureau, eau tonique.

Sumac, verjuice, elderflower, tonic water.

THÉS SHANGRI-LA

Shangri-La teas

Tie Guan Yin (Taiwan) - 18€

Ce thé bleu fortement oxydé a des arômes fruités naturels et offre une liqueur au goût sucré de couleur rouge-orange.
This heavily oxidised tea, has fruity aromas and offers a sweet tasting liquor, bright reddish-orange in colour.

Biluo (Chine) - 14€

Ce thé vert léger est réputé pour son goût délicat et son arôme floral.
This light green tea is renowned for its delicate taste and floral aroma.

Jasmin (Chine) - 14€

Ce thé vert parfumé offre un doux parfum de fleurs, rafraîchissant et vif.
This green tea offers a sweet fragrance of flowers and tastes refreshing and brisk.

Genmaicha (Japon) - 16€

Ce mélange de thé vert japonais, de riz grillé et de riz soufflé est à la fois surprenant et délicat.
This blend of Japanese green tea with roasted and puffed rice is both surprising and delicate.

THÉS SHANGRI-LA

Shangri-La teas

Lapsang Souchong (Chine) - 16€

Ce thé noir a une saveur et un arôme distinct, avec un soupçon de fumé dans l'arrière-goût.
This tea has a distinct aroma and flavour, with a hint of smokiness in the aftertaste.

English Breakfast (Sri Lanka & Inde) - 14€

Ce thé noir a une touche amère de tanin, avec une riche odeur sucrée et noisettée.
This tea finishes with a twinge of tannin. It has a rich sweet & nutty smell.

Earl Grey (Sri Lanka) - 14€

Ce thé mélangé au parfum naturel de bergamote a un goût citronné malté et offre une infusion délicieuse.
This tea is blended with natural bergamot fragrance. The lemony malty taste give a delightful brew.

Masala Chai (Sri Lanka) - 14€

Ce thé aux meilleures épices de Ceylan donne une tasse au parfum chaleureux et à la forte saveur épicée.
This tea is blended with the finest Ceylan spices. A cup that has a warm fragrance and a strong spicy flavor.

INFUSIONS

Herbal teas

Camomille (Croatie) - 14€

Les fleurs de camomille ont un goût piquant et terreux. Elles offrent une tasse assez douce.
Chamomile flowers have a pungent, earthy taste. They offer a light mellow cup.

Menthe Poivrée (France) - 14€

C'est le parfum puissant de la menthe poivrée qui s'invite dans cette tisane aux notes fraîches.
Une tasse à la fois tonique et envoûtante.
This is the powerful scent of the peppermint that is present in this herbal tea with fresh notes. A cup that is both invigorating and captivating.

Rooibos Bio (Afrique du Sud) - 14€

Le Rooibos offre une liqueur de couleur rouge délicate avec des arômes légers de noisettes et une note sucrée.
Rooibos offers a light, red colour liquor with slightly nutty flavors and a touch of sweetness.

Verveine (France) - 14€

La verveine, à la fois douce et apaisante est l'infusion idéale pour l'après-repas.
Verbena, both soft and soothing, is the ideal infusion for after meals.

CAFÉS

Coffees

Espresso / Noisette - 9€
Espresso / Espresso with milk

Café américain - 12€
Americano

Double espresso - 12€

Cappuccino - 14€

Café crème - 14€
Coffee with hot milk

Latte machiatto - 14€

Chocolat chaud à l'ancienne - 16€
Hot chocolate

JUS DE FRUITS 14€

Fruit juice

Pamplemousse pressé, orange pressé, citron pressé, ananas pressé
Fresh grapefruit, fresh orange, fresh lemon, fresh pineapple

Framboise Mecker, Abricot du Bergeron, Pomme Cox, Pêche de Vigne (Alain Milliat) 33 cl
Mecker raspberry, Bergeron Apricot, Cox Apple, Vineyard Peach

À PARTAGER (FROID)

To share (cold)

Tacos de thon spicy
Spicy tuna tacos with lime and red chili
20€

Cecina de boeuf ibérique & pain toasté à l'ail
Iberico beef Cecina & garlic toast
28€

Jambon Bellota Pata Negra
Hand-sliced 36-month-old Bellota ham
64€

Sélection de fromages affinés
Matured cheese selection
28€

SÉLECTION DE CAVIAR

DE LA MAISON KAVIARI PARIS

30 grammes	50 grammes	125 grammes
120€	200€	375€

À PARTAGER (CHAUD)

To share (hot)

Bao de poulet, légumes, sauce piquante
Chicken Bao, vegetables, spicy sauce
25€

Nems de langoustine, Shiso & citron vert
Lobster springrolls, Shiso and lime
58€

Aubergines sauce Hong Shao
Eggplants with Hong Shao sauce
22€

Dim Sum
Assortiment bœuf Black Angus, Har Gau crevettes ou légumes
Black Angus beef, Har Gau shrimp or vegetable assortment
6 pièces / 6 pieces - 24€
12 pièces / 12 pieces - 48€

SNACKING

SALADES / SALADS

Salade César
Salade César traditionnelle, laitue romaine, suprême de volaille, sauce crémeuse aux anchois
Traditional Caesar salad, romaine lettuce, chicken breast, creamy anchovy sauce

Nature - 38€
Volaille / Chicken - 42€
Gambas / Prawns - 44€

Salade de homard canadien
Canadian lobster salad
68€

SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES

Lobster roll
Pain brioché garni de crabe et de homard canadien, mayonnaise et ciboulette, servi avec des frites de pommes de terre.
Brioche bread garnished with crab-meat and canadian lobster, mayonnaise and chives, potato fries.

62€

LES CLASSIQUES

The classics

Croque-monsieur au pain toasté et moutarde
Jambon, dinde ou nature / coeur de laitue ou pommes frites
Croque-monsieur with toasted bread and mustard
Ham, turkey filet or plain / seasonal mixed salad or French fries
38€

Croque-madame au pain toasté et moutarde
Jambon, dinde ou nature / coeur de laitue ou pommes frites
Croque-monsieur with toasted bread and mustard, topped with a sunny side up egg
Ham, turkey filet or plain / seasonal mixed salad or French fries
38€

Club sandwich
Végétarien / Vegetarian
Poulet / Chicken
Saumon / Salmon
48€

Hamburger / Cheeseburger
Avec ou sans bacon
With or without bacon
48€

Garnitures supplémentaires / Extra sides - 12€
Purée de pommes de terre, coeur de sucrine, pommes frites, wok de légumes
Mashed potatoes, lettuce, French fries, vegetables wok

LA PÂTISSERIE DES LOUNGES

Lounges pastries

LES GÂTEAUX DE VOYAGES / TRAVEL CAKES - 14€

De 10h30 à 19h30 / From 10:30 am until 7:30 pm
Demandez à notre équipe la sélection du moment / Please ask our staff for the seasonal selection
Tous nos gâteaux sont disponibles à la vente à emporter/ All our cakes are available for takeaway

SÉLECTION DE DESSERTS / DESSERTS SELECTION

De 10h30 à 19h30 / From 10:30 am until 7:30 pm

Le Crocodile - 24€
Framboise pistache / raspberry pistachio

La Fleur de Miel Citron - 22€
The Lemon Honey Flower

La Fraise Aloe Vera- 22€
The Strawberry Aloe Vera

La Fameuse Profiterole - 22€
The Chocolate Profiterole

Le Baba Mojito en double - 30€
The Mojito Baba to share

L'assiette de fruits de saison - 24€
Seasonal fruits assortment

Notre établissement n'accepte pas les chèques / We do not accept cheques

Dose de service pour les alcools listés / Volume of listed alcohol per serve,

Spiritueux & liqueurs : 5cl / Apéritifs : 7cl / Bières : 33cl

Vin ou Champagne : verre et coupe : 15cl - bouteille 75 cl - magnum 150cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération / Please drink responsibly

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, nous vous invitons à le mentionner auprès de notre équipe lors de votre commande / In case of any food allergy or intolerance, please inform your waiter upon placing order